

## Approche systématique de la dégustation de spiritueux® du WSET (niveau 2)

### APPARENCE

**Limpidité** limpide — trouble

**Intensité** transparent — pâle — moyenne — intense — opaque

**Couleur** incolore — jaune citron — doré — ambré — brun  
rose — rouge — orange — jaune — vert — bleu — violet — marron — noir

**Autres observations** *par ex.* louchissement

### NEZ

**Condition** net — pas net

**Intensité** neutre — légère — moyenne — prononcée

**Caractéristiques des arômes** *par ex.* matière première, transformation, chêne et élevage

### PALAIS

**Douceur** sec — pas tout à fait sec — moelleux — doux

**Texture** *par ex.* rugueux, souple, aqueux, volumineux, chaud

**Intensité des saveurs** neutre — légère — moyenne — prononcée

**Caractéristiques des saveurs** *par ex.* matière première, transformation, chêne et élevage

**Fin de bouche** *longueur* courte — moyenne — longue  
*complexité* neutre — simple — complexe — très complexe

### CONCLUSIONS

**Niveau de qualité** défectueux — médiocre — acceptable — bon — très bon — excellent



Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018. L'Approche systématique de la dégustation de spiritueux® du WSET (niveau 2) ne peut être reproduite qu'avec l'autorisation écrite du WSET et sous réserve du respect de ses conditions générales.  
Pour plus d'informations, écrire à [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

## Lexique des spiritueux du WSET (niveau 2) :

complément de l'Approche systématique de la dégustation de spiritueux du WSET (niveau 2)

### ARÔMES ET SAVEURS

#### Matières premières

<b>Maïs</b>	caramel au beurre salé, maïs doux, pop-corn, caramel, sucre caramélisé, bonbon au caramel, menthol
<b>Orge malté</b>	son, porridge, orge, malt, farine
<b>Seigle</b>	pain de seigle, pain d'épices, poivre en grains, quatre-épices
<b>Raisin</b>	raisin, figue, pruneau, raisin sec, raisin sultanine, agrumes fleur de sureau, fleur d'oranger, rose, violette, parfum, lavande, lilas, fleurs séchées
<b>Agave</b>	agave, poivre en grains, légumes racines, olive
<b>Canne à sucre</b>	herbe coupée, caramel, sucre caramélisé, bonbon au caramel, mélasse claire, mélasse noire
<b>Fruits</b>	pomme, poire, abricot, pêche, prune, cerise, pâte d'amande fraise, framboise, cassis, mûre orange, citron
<b>Aromates</b>	genièvre, écorce d'agrumes, racines, humus, cumin, poivre en grains anis, fenouil, réglisse cannelle, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, cardamome coriandre, basilic, romarin, thym, sauge, citronnelle, menthe

#### Transformation (matière première, fermentation, distillation)

<b>Fumée</b>	tourbe, médicinal, poisson fumé, algues fumée, bois brûlé, légumes noircis
<b>Esters</b>	banane, pomme, poire, fleurs, ananas, melon, mangue, bonbon anglais, vernis à ongle
<b>Autres</b>	solvant âcre (sensation de picotement au nez), plastique, fromage, sueur, caoutchouc brûlé

#### Chêne et élevage

<b>Chêne</b>	vanille, pain grillé, café, cèdre, bois brûlé, épices, xérès, sciure, noix de coco, fruits à coque
<b>Vieillessement/ rancio</b>	cake aux fruits, fruits confits, cuir, tabac, feuilles mouillées, champignon, sous-bois, viande, extrait de levure, encaustique

#### TEXTURE/AUTRES

<b>Quelle impression le spiritueux donne-t-il en bouche :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• rugueux, dur, mordant ?</li><li>• volumineux, corps puissant ?</li><li>• souple, soyeux ?</li><li>• chaud ?</li><li>• aqueux, maigre ?</li></ul>
<b>Autres</b>	amertume